

243
EVO

Thekenmaschinen -
Eismaschine für zwei Sorten
+ Mix, zur Herstellung von
Softeis und Frozen Yogurt.
**Genuss durch
Fortschritt**



Ob Pumpen- oder Gravitationszufuhr,
die innovative EVO-Technologie von
Carpigiani garantiert Vielseitigkeit und
Flexibilität

Neue EVO-Technologie

Ein innovatives Kühlsystem ermöglicht eine
perfekte Eisstruktur, selbst wenn die Mischungen in
den zwei Zylindern verschiedene Rezepte haben

Hohe Vielseitigkeit und Flexibilität

Erfüllt alle Kundenanforderungen durch die
gleichzeitige Herstellung von herkömmlichem
Softeis und Frozen Yogurt

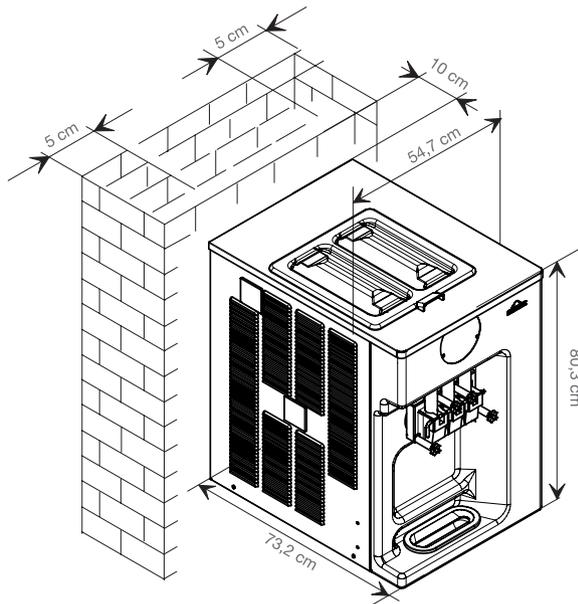
Ein cooler Look

Mit der neutralen modernen Frontverkleidung passt
sich die Maschine jeder Umgebung an



*Carpi Care kit: Fragen Sie Ihren Händler nach diesem Kit, um Ihre
Maschine jederzeit im einwandfrei hygienischen Zustand zu erhalten.

carpigiani.com



Optionale Konfigurationen



Teorema Fernbedienung

Das System stellt wichtige Maschinendaten bereit, unterstützt das Servicesystem und sorgt für die Einhaltung des Reinigungsplans



Only You

Personalisieren Sie Ihre Maschine mit Ihren Farben und Ihrem Logo

Sorten	Mixabgabesystem	Stündliche Produktion	Behälterkapazität	Zylinderkapazität	Nennleistung	Absicherung	Stromversorgung	Kühlsystem	Kühlmittel	Nettogewicht
243 EVO P G	2 + 1 Zahnradpumpe Gravitation	(75g Portionen)	/	/	kW	A	400/50/3**	Luft optional Wasser	R452***	kg
		340	8 + 8	1,35	2,7	10				
		290	12 + 12							

* Die Produktionskapazität ist vom verwendeten Mix und von der Raumtemperatur abhängig ** Auf Anfrage sind auch andere Spannungen und Zyklen erhältlich *** Alternative Lösungen sind verfügbar

Merkmale

Vorteile

Unabhängiges Kühlsystem und neue Software	Die innovative EVO-Technologie ermöglicht den Betrieb mit verschiedenen Produkten in den zwei Zylindern
Druckvolle Zahnradpumpe aus Edelstahl mit Fortschrittliches Thermoplastisches Polymer (P-Modell)	Gewährleistet die Pumpe eine optimale Speiseeis-Konsistenz, Qualität und hohes Aufschlagvolumen (einstellbar zwischen 40% und 80%)
Gravitationsprinzip ohne Zahnradpumpe (G-Modell)	Regelventile fügen dem Softeismix automatisch Luft hinzu, um eine feste und trockene Eiscreme herzustellen, mit einem Aufschlagvolumen von bis zu 40%
Interaktives Display	Kommuniziert mit dem Bediener und gibt Anweisungen und Daten bezüglich der Maschinenleistung
Hocheffizientes Rührwerk 2E-RSI (Version P)	Kunststoff-Schaber und Welle sind austauschbar, für lockeres und cremiges Eis
Hocheffizientes Rührwerk aus POM (Version G)	Eintellig für trockenes und kompaktes Eis
Einstellbarer Eiscremefluss	Einstellbarer Produktfluss, für eine personalisierte Dosiergeschwindigkeit und Volumen-Anforderungen
Kühlzylinder mit direkter Kältemittelverdampfung	Optimieren die Kühlleistung für schnelles Einfrieren, verringern die Produktverschwendung und gewährleisten höhere Qualität und Energieeinsparung

243 EVO wird von Carpigiani gemäß dem Qualitätssystem UNI EN ISO 9001 hergestellt.

Alle aufgeführten Daten sind Richtwerte.

Carpigiani behält sich vor, jederzeit ohne Voranzeige Änderungen vorzunehmen, falls sie solche für notwendig hält.